

L'HOMME QUI CHUCHOTE À L'OREILLE DE LA MADONE

Amoureux de la terre, vigneron accompli, technicien hors pair, Gilles a dessiné en une vingtaine d'années le contour d'un domaine exemplaire. Il signe des vins très typés, aux caractères naturellement équilibrés ! Il est intransigent sur les enjeux environnementaux, au-delà des modes et des tendances. De fait, il ne fait aucune concession à la qualité des vins qui doivent s'affirmer pour leur présence, leur finesse, et pas leur mode de production.

Très vite repéré par les cavistes et les amateurs éclairés, il affirme au fil des ans sa signature et construit son succès commercial, tout en gérant un développement maîtrisé de son exploitation.

Ici, à Champdieu, au cœur du vignoble forézien, au moment où toutes les vignes de France sont victimes du phylloxéra, les vigneronns avaient financé l'installation de cette immense Madone, pour implorer sa bénédiction, et espérer sa protection.

Si la peste tant crainte n'est apparue, ici comme partout en Auvergne qu'une vingtaine d'années plus tard, elle n'en a pas moins eu les mêmes impacts dramatiques. Plongeant le vignoble dans l'abîme et renvoyant les vigneronns à d'autres formes d'agriculture.

Gilles a pourtant pris la Madone du village comme emblème quand il est revenu ici pour créer son domaine, en 1999. C'est presque par hasard qu'il a travaillé ses premiers rangs de vignes sur les flancs de la colline où elle trône. Très symboliquement, il se déclare aujourd'hui sous sa protection bienveillante !

Il semblerait cette fois que la promesse divine soit tenue ou alors c'est que la technique parfaite de cet homme a réussi à faire revivre ces vignes, avec deux ou trois collègues devenus aussi emblématiques que lui de cette petite appellation. Aujourd'hui, sa notoriété est à l'image de ses vins : beaux, élégants, généreux.

Les aïeux ont longtemps fait du vin, mais également des fruits, des céréales, de l'élevage. La ferme était tout le

patrimoine et se transmettait aux aînés. Ce sera l'oncle de Gilles qui en héritera, et son père devenu maçon, mais toujours paysan dans l'âme, continue à aider et passer tous ses samedis à la ferme. Après le lycée agricole et son bac en poche, il hésite entre un BTS protection de la nature et un autre dans le vin. Il opte finalement pour ce dernier. À la fin de ses études, il rejoint le groupe LVMH avec un poste de commercial, qu'il occupera sept ans.

En parallèle, il a l'opportunité de reprendre en 1997 une petite parcelle de vigne, dans le village natal, puis très vite une seconde. L'activité est forcément accessoire, il s'amuse, s'essaie dans un chai voisin où il dispose d'un petit espace à lui.

L'opportunité d'un plan social chez LVMH lui permet de récupérer la mise de départ nécessaire pour se lancer, et d'acheter un peu de vigne. Comme l'équilibre économique n'est pas encore possible, il travaillera jusqu'en 2003 à mi-temps, en tant que consultant. Au cours de cette période, il exploite déjà 2 hectares et en plante 4 de plus.

Entre 2003 et 2004, il peut enfin se consacrer pleinement à son activité, avec l'aide de son père, maçon, construire un chai, une cave, une maison. Il devient vigneron à 100 %.

Lancer une telle activité est forcément lourd, prenant, il faut du temps pour se consacrer aux vignes, sans négliger la commercialisation. Il faut aussi investir, dans des équipements, de nouvelles surfaces à planter, en 2007, puis régulièrement dans la décennie suivante. Il « monte » son domaine jusqu'à 11 hectares, entièrement concentrés sur Champdieu, même si les parcelles se partagent entre des sols granitiques et d'autres volcaniques.

Dès le début, Gilles a conscience de sa responsabilité, il se rend compte de l'état des sols, de la nature et de la capacité à agir des agriculteurs en la matière.

Il bascule rapidement, dès 2000, dans une agriculture bio pour les vignes, et introduit le bio dans la cave à partir de 2005. Ensuite, il prend le temps nécessaire pour apprivoiser ces méthodes. Il comprend que les bonnes

pratiques ont un impact, réel et durable. Il s'intéresse à la biodynamie, partage ses réflexions avec Jacky Logel, en voisin, et ensemble ils investissent, achètent du matériel, se forment. Il sera certifié Demeter en 2008. Cette démarche prend tout son sens dans le collectif. Avec d'autres agriculteurs du Forez, ils créent un groupe pour se former, échanger et préparer ensemble le plus possible les produits dont ils auront besoin, s'inscrivant dans un cercle court et vertueux !

Si la labellisation est une évidence pour Gilles, il souhaite aller au bout et se faire contrôler par un organisme habilité. Il faut pouvoir démontrer chaque jour que tout est fait comme il se doit, et s'étalonner régulièrement sur des référentiels exigeants. D'ailleurs, ici aussi, l'approche séduit et fait des émules. Sur l'appellation Forez, qui se limite à une dizaine de vignerons indépendants, et des coopérateurs qui alimentent la cave du coin, trois exploitations sont aujourd'hui en bio, et ceux qui continuent de travailler en « conventionnel » sont beaucoup plus attentifs à leurs pratiques culturelles.

En homme d'engagement, Gilles s'est aussi tout naturellement intéressé à l'organisation de la profession, qui était en sommeil, faute de participants. Cette nouvelle organisation des professionnels qui offre plus de réactivité et d'efficacité collective, a aussi permis de mieux définir les trajectoires parallèles et complémentaires des indépendants, désormais majoritaires, et de la cave coopérative qui met encore sur le marché en appellation Forez une petite partie des raisins ramassés.

Après une vingtaine d'années de dur labeur, Gilles considère avoir atteint aujourd'hui une taille critique de 11 hectares, suffisante pour vivre de son travail, faire face aux enjeux d'investissement, et il l'espère, suffisamment attractif pour garder ses enfants sur l'exploitation et leur donner envie de prendre le relais, le moment venu. Il vient d'achever la refonte complète de ses infrastructures, et dispose d'un outil très performant et fonctionnel. Gilles veut consacrer les prochaines années à recréer du vivant avec des projets qui tournent plus autour de l'écosystème et de l'environnement de l'exploitation. Lui, dont le père a troqué avec son oncle la ferme familiale contre cinq cochons, rêve de transmettre son domaine à ses enfants pour qu'ils en vivent dignement.

LE DOMAINE

Parti de rien ou quasiment, le domaine a atteint en quelques années sa taille critique et s'étend désormais

sur environ 11 hectares, une superficie nécessaire pour assurer un équilibre économique pérenne.

Les blancs, des sauvignons blancs et gris et des rous-sannes, représentent 1,5 hectare de belles vignes plantées sur des parcelles volcaniques. Les gamays noirs à jus blanc, qui constituent la base du domaine, s'étendent sur environ 8 hectares, 5 sur granit et 3 sur sol volcanique. Enfin, Gilles a planté plus récemment environ 1,5 hectare de gamay teinturier, principalement sur des sols de granit. C'est une approche d'innovation, sur des cépages peu connus, avec peu d'histoire et donc peu de repères pour le vigneron.

Reste une parcelle, au pied de la maison et du chai, où Gilles vient de découvrir avec surprise la présence très rare de traces de calcaire dans un sol granitique. C'est une bizarrerie écologique mais une vraie opportunité pour s'amuser à chercher des typicités assez différentes de ce que l'on trouve habituellement ici.

Les vignes sont en général exposées est et sud/sud-est, jamais situées à plus de 5 ou 6 minutes à vol d'oiseau du chai. Cette organisation, très rapprochée, donne évidemment beaucoup de confort et de réactivité pour travailler.

Ce choix de l'harmonisation et de la rationalité des structures viticoles permet de limiter le nombre des équipements, et donc d'en avoir de plus perfectionnés. En ayant tout sous la main, Gilles peut optimiser ses opérations sur le terrain autant que s'adapter avec rapidité aux contraintes de l'environnement ou aux sautes d'humeur du temps, ce qui sur des sols argilo-calcaires, très drainants, et plus fragiles, est essentiel.

Comme la vigne, le chai témoigne d'un souci d'efficacité, de maîtrise, de rigueur technique qui caractérise le personnage et sa démarche.

Il est entièrement et uniquement équipé de cuve inox. Gilles s'est récemment doté d'un égreneur, pour travailler sans rafle, mais sans abîmer le fruit pour autant. Cet équipement permet ainsi de détacher le grain de la grappe sans pression, sans frottement, et de lui conserver toutes ses qualités. La conséquence étant de donner aux vins plus d'élégance !

Les vendanges sont manuelles, par principe autant que par nécessité, au vu des pentes et de la topologie des parcelles. Des tapis en amont et en aval permettent de transporter la vendange vers les cuves, après un tri manuel.

Les cuvaisons des rouges sont généralement très courtes, de l'ordre de 7 à 8 jours, jusqu'à 15 pour les vieilles vignes, dont on va chercher à extraire plus de matière.

Les blancs sont pressurés lentement pendant 4 à 6 heures, et sont élevés sans soufre, avec une maîtrise des températures autour de 17/18 °C, quand les fermentations démarrent.

Dans l'ensemble, Gilles utilise très peu de barriques, voire pas du tout sur certains millésimes quand il considère que c'est superflu, pour garder aux vins en devenir leur typicité, leur fraîcheur !

La commercialisation du domaine est au départ largement axée sur le local, avec une zone de chalandise porteuse, des villes alentours où existent des débouchés naturels et assez faciles. Cette proximité correspondait aussi à la notoriété très limitée de l'appellation. Mais depuis 3 ou 4 ans, les choses changent, rapidement, sous l'influence d'une demande très tendance pour les vins bio, ou en biodynamie, pour les petites appellations confidentielles. De fait, les choses s'accélèrent pour ceux qui s'y sont préparés.

Gilles a toujours choisi et assumé de travailler de préférence avec des professionnels, des revendeurs, et a toujours pratiqué une politique de prix plus élevés pour les particuliers. C'est ce qui explique que le poids de cette clientèle plus familière pour ses collègues et voisins reste encore marginale ici, même si le beau caveau de dégustation jouxtant le chai, ouvert quelques heures par semaine, accueille quelques passants attirés par sa notoriété. Avec plus d'une quinzaine d'agents sur toute la France, il s'organise aujourd'hui pour développer et répondre à la demande d'une clientèle professionnelle, de cavistes, de restaurateurs sur tout le territoire.

L'export, enfin, représente un débouché très significatif avec près de 25 à 30 % des ventes.

LES DIFFÉRENTES CUVÉES

Fiche de dégustation

Gilles travaille les trois couleurs, et fait aussi un vin effervescent, soit onze cuvées au total, une gamme très étoffée rapportée à la taille du domaine, et la volonté de donner à goûter toutes les nuances du terroir.

Les cuvées de blancs d'abord.

Sauvignons de Madone est un assemblage de sauvignon blanc, à 40 % et de sauvignon gris, à 60 %, récoltés sur sol volcanique. Ce sont des vignes jeunes, avec de beaux rendements, qui donnent des vins frais. Sans fermentation

malolactique, les vins sont légers, marqués par un côté très fruité, avec des notes d'agrumes, typique du cépage, et légèrement fumé, typique du sol.

Roussanne est ramassé sur des pentes plein sud, ce sont des vignes plus tardives. Toujours vinifiés sans malo, ces vins conservent une belle acidité, mais avec plus d'alcool. Ils sont beaucoup plus gras, avec des arômes de fleurs et toujours marqués par le côté fumé lié que donne le terroir.

Une seule cuvée de rosé, classique du domaine depuis le début, sans prétention. Cette cuvée est faite à partir de saignées de gamay à jus blanc, ramassés sur des sols à la fois granitiques et volcaniques. Le vin est assez coloré en général, garde une belle acidité.

La gamme des rouges est vaste, elle reflète aussi le champ des possibles qu'offre un cépage, et ses déclinaisons. Si Gilles reste fidèle au gamay, identitaire du vignoble forézien, il cherche à en appréhender la grande diversité, en plantant par exemple des gamays de Bouze ou différentes sortes de gamays teinturiers...

La Madone Rouge est la cuvée phare du domaine. Les vignes ont entre 10 et 15 ans, sont plantées sur des sols volcaniques et granitiques. La vendange est totalement égrainée, les cuvaisons sont assez courtes et les fermentations se font à partir de levures indigènes. L'assemblage des différentes parcelles se fait après malo, et très faible sulfitage. Le vin a un côté toasté très marqué, il est très poivré, avec des notes de cerises sauvages.

Mémoire de Madone est à l'opposé. Issus de vieilles vignes, sur sols 100 % volcaniques, les raisins sont entièrement égrainés et vont connaître une cuvaison plus longue, qui donnera curieusement peu de couleur mais une structure tanique prononcée.

Migmatite est issu de parcelles plus au sud, sur des terrains argileux très lourds. Avec 50 % de grappes entières, Gilles recherche plus de structure, de la finesse aussi. Ce sont des rouges classiques pour l'appellation, peu fumés, avec beaucoup de fruit.

Enfin, *Dacite* est le petit dernier, la curiosité géologique qui donne une cuvée à part, unique. La dégustation révèle un vin très floral, avec des notes de pivoine, de violette. Léger, rafraîchissant, c'est néanmoins un vin plus nerveux, plus riche que *La Madone*.

Gilles a aussi deux cuvées en IGP Urfé, avec les gamays – non conventionnels pour l'appellation – qu'il a plantés plus récemment.

Gamay's est un assemblage de gamay teinturier et de gamay de Bouze à jus blanc. Les raisins sont égrainés, l'élevage se fait sans souffre. Le vin est incroyablement fruité, avec des notes de fruits rouges très vives. Un plaisir gourmand et canaille facile à boire... et à reboire !

Les Rougeots du clos représentent un assemblage de différents gamays teinturiers plantés à 600 m d'altitude, sur un sol de migmatite. Les jus ont beaucoup de couleur, avec des notes de fruits mûrs et une belle acidité qui donne un côté métallique.

Enfin, *Les Bulles de Madone*, un effervescent rouge, donne une version colorée, gourmande et très fruitée du gamay qui pétille, et participe à la fête !

LA BOUTEILLE PHARE selon le vigneron

Deux cuvées ont une place à part dans le souvenir de ces années passées à faire des belles quilles. Il y a d'abord *Roussanne 2007*, une cuvée extraordinaire, un vin élevé sur bois, riche, gras, hors norme, qui l'a beaucoup marqué. Plus récemment, *Migmatite 2017*, un millésime difficile et compliqué pour tout le monde dans la région, était vraiment bluffant !



04 77 97 07 33



www.lesvinsdelamadone.fr



42600 Champdiéu

GPS : 45.637396 / 4.027405

LE QUESTIONNAIRE DE PROUST !

Votre saison ?

Le printemps. La nature, les vignes revivent, renaissent, il y a une explosion de couleurs, de senteurs, c'est magique.

Vous êtes plutôt blanc ou rouge ?
Rouge.

Vous êtes plutôt gamay ou pinot ?
Gamay.

Un cépage inattendu que vous aimeriez travailler ?

J'adore les vins du Sud-Ouest, peut-être la négrette, ou le tanat, très différents (l'un est assez léger et fleuri quand le second est dense, puissant), mais plus que tout j'aimerais travailler le fer servadou !

La bouteille que vous emmèneriez sur une île déserte ?

Un Chaupin du domaine de la Janasse, 2005.

Un souvenir de dégustation ?

J'étais étudiant et nous avions été embauchés pour donner un coup de main au service, à la foire de Mâcon. À la fin de l'événement, on a pu goûter tous les vins du domaine de la Romanée-Conti – sauf la

Romanée-Conti en l'occurrence !

J'en garde un souvenir impérissable.

La bouteille de vin d'Auvergne que vous auriez aimé signer ?

Le Marcillac Vieilles Vignes de Philippe Teulier.

Un plat qui vous fait saliver ?
Une aile de raie aux câpres.

Un accord met/vin insolite ?
Une Roussanne sur une fourme de Montbrison.

Un restaurant qui vous fait rêver ?
À Laguiole, la maison Bras.

Un vigneron que vous aimeriez rencontrer ?
Aubert de Villaine, du domaine de la Romanée-Conti.

Un rêve que vous aimeriez réaliser ?
Transmettre ma passion et mon domaine à mes enfants, qu'ils en soient fiers, heureux, et puissent en vivre.

Si vous n'aviez pas été vigneron ?
J'aurais forcément travaillé proche de la nature, en lien avec la préservation de la faune et de la flore, garde-chasse ou garde-pêche peut-être.